

Champagne Chartogne-Taillet - Les Couarres Extra-Brut - 2022 - blanc



Nous entrons avec ce Brut "Les Couarres", d'une vivacité, d'une concentration et d'une pureté d'arômes admirables, dans la galaxie des cuvées parcellaires signées Alexandre Chartogne, des Champagnes vivants et racés, profondément ancrés dans leur terroir, que les fins palais s'arrachent aux quatre coins de la planète ! De l'avis de bon nombre de critiques spécialisés, Alexandre Chartogne a parfaitement négocié la richesse naturelle du millésime 2022 pour n'en tirer que l'éclat généreux et gourmand du fruit couplé à la vibration subtile de la craie. Cette cuvée parcellaire Les Couarres, où le pinot noir occupe une place non négligeable, nous en fait une démonstration brillante, dans son équilibre parfait entre pureté pulpeuse du fruit, vivacité et énergie saline, tout droit venues des sols. Elle vieillira avec grâce : on adore !

Ce Champagne est né d'une belle parcelle d'un hectare et demi environ, où cohabitent de vieilles vignes de pinot noir, plantées essentiellement en 1952 et 1970, avec des pieds de chardonnay plantés voici 30 ans. Ce lieu-dit Les Couarres occupe une position centrale du vignoble de Merfy. Il est situé sur une zone plutôt humide, peu pentue et exposée majoritairement au Sud et Sud-Est. Elle se révèle particulièrement adaptée aux millésimes solaires et secs. Les sols plutôt sableux s'appuient sur deux types de sous-sols, de tuffeau et d'argile. Les premiers apportent cette tension pierreuse caractéristique, tandis que les seconds amènent à la fois fraîcheur et concentration en bouche.

Avec l'extrême précision qui le caractérise, Alexandre soigne tout particulièrement l'élevage de ce parcellaire. Il sait d'expérience que les vins issus des Couarres peuvent être des modèles absolus pour le vieillissement mais qu'ils nécessitent d'être protégés d'une oxydation trop rapide. C'est ainsi qu'ils préservent cette texture à la fois « fine et collante » qu'ils tirent des argiles. Alexandre fait donc le choix de fûts de plusieurs vins, moins perméables à l'air, et veille également à régulièrement les ouiller afin de limiter la part des anges et d'éviter des contacts trop importants avec l'oxygène.

La clé de la réussite qui permet, après 3 années de vieillissement sur lattes, de retrouver toute la gourmandise naturelle, le pouvoir de séduction et les formidables équilibres de ce parcellaire de haut vol. Le vin s'ouvre sur un nez à la fois incisif et charmeur, associant la pâte d'amande, le chèvrefeuille, la camomille, mais aussi le biscuit rose, la framboise écrasée, le noyau de cerise, la pêche blanche, la prune jaune, la poire Comice. On croit même percevoir un soupçon d'abricot. On aime aussi la fraîcheur à la fois tonique et mûre des agrumes d'agrumes, entre

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

citron de Menton, mandarine et pomelo. Vient ensuite une dimension plus épicée, autour du poivre, de la noix de muscade, d'une pointe de cardamome verte, associée à une touche minérale poudrée évoquant la pierre broyée.

En bouche, cette cuvée Les Couarres se montre à la fois texturée et particulièrement dynamique, conquérante. Il y a du relief et de la mâche mais la matière est élastique, en mouvement permanent, ciselée par une trame saline, délicatement poudrée et épicée, qui vous fait saliver et vous met en appétit. La finale est longue, portée par de fins amers aux accents d'écorce d'agrumes et de bâton de réglisse, et semble nous dire : revenez-y !

Résolument gastronomique, ce magnifique parcellaire « Les Couarres », vivant et habité, nous invite à passer à table autour de langoustines en tempura relevées d'un peu de poivre Sichuan et de coriandre fraîche, ou d'un Saint-Pierre aux épices (inspiré par les Roellinger père et fils et leur fameux « Saint-Pierre Retour des Indes »). Un régal en perspective.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Champagne Chartogne-Taillet - Les Couarres Extra-Brut - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Robe de Champagne, lumineuse et animée d'une effervescence fine et persistante.

Nez : Pâte d'amande, chèvrefeuille, camomille, biscuit rose, framboise écrasée, noyau de cerise, pêche blanche, prune jaune, poire Comice, agrumes mûrs, poivre, muscade, cardamome verte et pierre broyée.

Bouche : Texturée et conquérante, la matière est élastique et ciselée par une trame saline et poudrée. La finale, longue, s'étire sur de fins amers d'écorce d'agrumes et de réglisse.

Accords mets-vins : Magnifique à table sur des langoustines en tempura au poivre Sichuan et coriandre fraîche, ou sur un Saint-Pierre aux épices dans l'esprit du célèbre « Retour des Indes » des Roellinger.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2027 et 2036

Température de service : 9 à 10°

Ouverture : Aération rapide dans le verre



Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Cépage : Chardonnay (40%), pinot noir (60%)

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques